BEST IN FOOD
Best in Food GmbH | Mittellinie 159 | 26160 Bad Zwischenahn
www.bestinfood.de | info@bestinfood.de | Tel.: 08005555969

Spezifikation

Art.Nr:	**88808589**
Versionsdatum:	02.04.2019
Seite:	1

1. Produktbezeichnung: Partykranz 400 g, halbgebacken

Kundenartikelnummer: _____ **Zolltarifnummer:** 19059080
(vom **Kunden** selbst einzutragen, wenn gewünscht)

2. Bezeichnung des Lebensmittels (gem. EU VO 1169/2011)**:**
Weizengebäck mit Saaten 9%, tiefgefroren
Tiefgefroren -18°C

3a. Zutatenliste (*Anlieferzustand*):
(in absteigender Reihenfolge)
WEIZENMEHL, Wasser, SESAM, Mohn, Hefe, Buchweizen, Leinsamen, Salz, Rapsöl

3b. Zutatenliste (*fertig gebacken*):
(in absteigender Reihenfolge)
WEIZENMEHL, Wasser, SESAM, Mohn, Hefe, Buchweizen, Leinsamen, Salz, Rapsöl

4. Spurenallergene:
(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)
Das Produkt kann EIER, MILCH (einschließlich Laktose), SOJA, SCHALENFRÜCHTE enthalten.

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:
Saaten 9 %

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:
WEIZENMEHL 100%

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:
keine

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:
(zur losen Abgabe)
Enthält WEIZENMEHL,SESAM. Das Produkt kann EIER, SOJA, MILCH (einschließlich Laktose), SCHALENFRÜCHTE enthalten.

9. Nährwertangaben:
(fertig gebacken)

	Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		50
Brennwert (KJ / kcal):	1308	310	654	155	(bitte Stückgewicht **fertig gebacken** eintragen)
Fett (g):	6,8		3,4		automat. Berechnung
davon gesättigte Fettsäuren (g):	0,9		0,5		
Kohlenhydrate (g):	50,0		25,0		
davon Zucker (g):	1,8		0,9		
Ballaststoffe (g)	3,2		1,6		
Eiweiß (g):	10,0		5,0		
Salz (g):	1,1		0,6		

10. Zubereitungsanleitung:

Gefrorene Produkte auf Backblech absetzen und bei Raumtemperatur (ca. +18 °C) auftauen. Ofen auf 210 °C vorheizen. Die Backwaren bei 180-190 °C ca. 15 -18 Minuten mit Dampf backen.

Die genauen Backzeiten und Backtemperaturen hängen vom JEWEILIGEN OFEN ab. Nach dem Auftauen NICHT wieder einfrieren. Nach Entnahme einzelner Backwaren die Innenbeutel wieder GUT VERSCHLIEßEN um Austrockung und Gefrierbrand zu vermeiden.

Mit Schwaden backen? ☑ ja ☐ nein

Temperatur Stikkenofen (°C):	210
Temperatur Heißluftofen (°C):	180-190
Backzeit Stikkenofen (Minuten):	15-18
Backzeit Heißluftofen (Minuten):	

Blechbelegung: (Stück)			
	60x40	60x60	80x60
Backprogramm:			

11. Produktbild (fertig gebacken)

12. Verpackung / Palettenschema:

Menge je Karton: 10 Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl: Stück

Art der Untereinheit (Beutel, Tray…)

Verpackung:

Karton	Gewicht:	365 g	Material:	Wellpappe	
			Außenmaße:	398x298x280	mm
Beutel/Tray	Gewicht:	17,73 g	Material:	HDPE	
			Außenmaße:	420x170x770	mm

Nettogewicht je Karton: 4 **kg** Bruttogewicht je Karton: 4,4 **kg**

Anzahl Kartons pro Lage:	8	Stück	Anzahl Lagen pro Palette:	6	Stück
Anzahl Kartons pro Palette:	48	Stück	Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.):	211,2	**kg**
Palettenhöhe (inkl.Palette)	1830	mm (**max. 1950mm!!**)			

EAN-Code Transit (nur für intern):	4020691685894	Zwischenlagen:	mm insgesamt
EAN-Code Karton:	4020691185899	☑ keine vorhanden	kg insgesamt

Endverbraucherverpackungen: Angabe der Gewichte Verpackungsmaterialien zur Ermittlung der Lizensierungsgebühren (einschließlich Etikett, Verschluss, Stretchfolie…):

Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g):		Gesamtgewicht Kunststoff (in g):	

13. MHD:

Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C:	365	Tage
Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C:	273	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	1	Tag(e)
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	1	Tag(e)

Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen:
(falls notwendig; z. B. Lagerung bei max. 7°C)

14. Stückgewicht, Größe:

	Toleranzen		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück gesamt (in g):	388,0	400,0	466,0
davon Füllung (in g):			
davon Dekor (in g):			
Ausbackgewicht (in g):		380,0	

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			**fertig gebacken**		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	18,5	20,5	22,5			
Breite (cm):	18,5	20,5	22,5			
Höhe (cm):	3,0	4,0	5,0			
Durchmesser (cm):	-	-	-			

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

- [x] Halb- / vorgebackenes Produkt
- [ ] vorgegartes Produkt
- [ ] ungegartes Produkt (roh/backfertig)
- [ ] fertig gebackenes Produkt
- [ ] fertig gebackenes Produkt mit nicht durcherhitzter Füllung

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	Runde Form, hellbraune Kruste mit Körnern Topping
Innere Beschaffenheit:	
Geruch und Geschmack:	

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	Runde Form, braune Kruste mit Körnern und Käse Topping
Innere Beschaffenheit:	Regelmäßige Farbe Krume, kleine, dünnwandige Porosität
Geruch und Geschmack:	Typisch für diese Produktgruppe und Rohstoffe zur Produktion verwendet

Können bspw. Olivensteine, Kirschkerne etc. oder Teile davon im Produkt enthalten sein?

- [x] nein
- [ ] ja, und zwar: _____

Wenn ja, bitte auf dem Etikett ergänzen: **Trotz größter Sorgfalt können vereinzelt XXX oder Teile davon enthalten sein.**

17. Allergenmanagement (bitte ankreuzen)

Kategorie	lt. Rezeptur	Kreuzkontamination möglich (in Spuren)
Glutenhaltiges Getreide, d.h. Weizen (einschl. Dinkel, Khorasan-Weizen...) , Roggen, Gerste, Hafer, Kamut oder Hybridstämme davon und daraus hergestellte Erzeugnisse	☑	☐
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	☐	☑
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☑
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☑
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Schalenfrüchte wie Mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Cashewnuss, Walnuß, Pistazie und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☑
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☑	☐
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Selleriesalz)	☐	☐
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10mg/kg bzw. 10ml/l übersteigen	☐	☐
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse (d.h.Muscheln, Tintenfische etc.)	☐	☐

18. Rückverfolgbarkeit (bitte ankreuzen)

Artikelnummer ☐	MHD ☑	Chargennummer ☑

Aufschlüsselung Charge anhand eines Beispiels:

1923701103: 19-Jahr, 237-Tag des Jahres, 01103- Kennung der Produktionslinie

19. weitere Abfragen zum Artikel (bitte ankreuzen/eintragen)

Kategorie Ernährungsformen und Zertifizierungen	**Ja**	**Nein**	**Welches Bio Siegel?**
Bio-Zertifizierung?	☐	☑	
	Öko-Kontrollstellennummer:		
Für vegane* Ernährung geeignet?	☐	☑	
Für vegetarische* Ernährung geeignet? (ovo-lacto-vegetarisch)	☑	☐	**Welches Halal Siegel?**
Halal-Zertifizierung?	☐	☑	
Für muslime Ernährung geeignet? (enthält keine Zutaten oder Erzeugnisse aus Schwein, einschließlich Gelatine und L-Cystein gewonnen aus Schwein, kein Fleisch, und keinen Alkohol, einschließlich Trägerstoffe von Aromen; Bei der Produktion werden keine Schmierfette auf tierischer Basis eingesetzt, und keine alkohol.Reinigungsmittel verwendet)	☐	☑	

*Einer Auslobung als vegan oder vegetarisch stehen unbeabsichtigte Einträge von Erzeugnissen, die nicht den jeweiligen Anforderungen (…) entsprechen, nicht entgegen, wenn und soweit (…) trotz geeigneter Vorkehrungen bei Einhaltung der guten Herstellungspraxis technisch unvermeidbar sind.

20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintragen)

Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert?	☐ **Ja**	☑ **Nein**	
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell darf der Artikel ausgelobt werden?	☐ IP ☐ SG ☐ MB ☐ B&C ☐ garnicht		
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):		Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):	
Enthaltener Kakao zertifiziert?	☐ **Ja**	☑ **Nein**	**Anteil Kakao (in %)**
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell?	☐ IP ☐ SG ☐ MB ☐ B&C ☐ garnicht		
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)			Anteil Ei (in %):
☐ ökologisch ☐ Freilandhaltung ☐ Bodenhaltung			
☐ Käfighaltung ☐ Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):			
KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare Zertifizierung)	☐ Ja	☑ Nein	

21. Lebensmittelrechtliche Erklärung:

Das Produkt ist aus einwandfreien Rohstoffen unter hygienischen Bedingungen hergestellt. Es entspricht in jeder Hinsicht mindestens den Bestimmungen des LFGB, der LMIV, den entsprechenden Verordnungen, den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches und der Fachverbände, in der jeweils gültigen Fassung. Alle Zutaten sind gemäß der VO 1829/2003 und 1830/2003 GVO nicht kennzeichnungspflichtig. Eingesetzte Enzyme sind ebenso GVO frei. Alle Materialien, die mit dem Produkt in Berührung kommen, sind für die Lebensmittelherstellung geeignet. Es sind keine Fremdkörper enthalten.

BEST IN FOOD
Best in Food GmbH | Mittellinie 159 | 26160 Bad Zwischenahn
www.bestinfood.de | info@bestinfood.de | Tel.: 08005555969

Specification

Art.Nr:	**88808589**
date of version:	02.04.2019
Page	5

E1. Product name: Party circle 400 g, prebaked

Art. nr. customer: _____ **customs tariff number:** 19059080
(can be added by customer itself)

E2. Name of the food (according to EU VO 1169/2011): Wheat roll with grains 9%, prebaked, deep frozen
Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients: (*as delivered*):
(in descending order)
WHEAT flour, water, SESAME seeds, blue poppy seeds, yeast, buckwheat groats, linseed, salt, rapeseeds oil

E3b. List of ingredients: (*ready-baked*):
(in descending order)
WHEAT flour, water, SESAME seeds, blue poppy seeds, yeast, buckwheat groats, linseed, salt, rapeseeds oil

E4. Trace allergens: EGGS, SOYA, MILK (including LACTOZE), NUTS
(besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)

(values are taken from page 1)

E9. Nutritional values: (ready-baked)

	values per 100g		values per portion of g:	50
energy (kJ / kcal):	1308	310	654,0	155,0
fat (g):	6,8	calculated automatically	3,4	
of which saturates (g):	0,9		0,5	
carbohydrate (g):	50,0		25,0	
of which sugars (g):	1,8		0,9	
fibre (g)	3,2		1,6	
protein (g):	10,0		5,0	
salt (g):	1,1		0,6	

E10: preparation advice:
Put the frozen products on a baking sheet and let them thaw at an ambient temperature. Pre-heat oven up to 210°C and bake products according to the following baking temperatures and times.

Bake with steam?	☑ yes ☐ no
rack oven temperature (°C):	210
convection oven temperature (°C):	180-190
rack oven (minutes):	15-18
convection oven time (minutes):	0

Exact baking times and temperatures depend on the OVEN USED. Do NOT REFREEZE once defrosted. After taking some products out of the inner bag, please CLOSE the bag afterwards to avoid humidity loss and freezer burn.

E12. packaging/pallet scheme: *(values are taken mainly from page 2)*

amount/carton: 10 pieces — in case of sub-unit - number: 0 pieces
type of sub-unit (bag, tray…)

packaging:

carton	weight:	365 g	material:	Wellpappe
			outer dimensions:	398x298x280 mm
bag/tray	weight:	17,73 g	material.	HDPE
			outer dimensions:	420x170x770 mm

net weight per carton: 4 **kg** — gross weight per carton: 4,4 **kg**

number of cartons per layer: 8 Stück — number of layers per pallet: 6 Stück
number of cartons per pallet: 48 Stück — weigth of whole pallet (excl. pal.): 211,2 **kg**
pallet height (incl.Palette) 1830 mm (**max. 1950mm!!**)

EAN Code Transit (only internal use): 4020691685894 — interlayers: 0 mm overall
EAN Code box: **4020691185899** — ☑ no interlayers 0 kg overall

E13. BBD: *(values are taken mainly from page 2)*

BBD overall, from production on, min. -18°C:	365	days
Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	273	days
After defrosting, at room temperature:	1	day(s)
After baking, at room temperature:	1	day(s)

Specific information concerning storage after baking:
(if necessary; e.g. storage at max. 7°C)